

Kabeljau mit Trüffel-Ravioli und Spinat

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	100 g Hartweizen-Nudel-Grieß	5-6 Eigelb
Meersalz	2 EL Olivenöl	100 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel	20 g Trüffelpaste	Pfeffer
2 EL Butter		

Für den Kabeljau:

600 g Kabeljaufilet mit Haut	Meersalz	1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
1 EL Zitronensaft	20 ml Sahne	1 Msp. Piment d'Espelette
Zucker	Trüffelöl	

Für den Spinat:

500 g junger Blattspinat	1 Schalotte	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Mehl, Grieß, Eigelb und 1 Prise Salz vermengen und gut durchkneten. Zuletzt 2 EL Olivenöl unter den Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. 1 Eigelb, Semmelbrösel und Trüffelpaste zugeben und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzsack mit Lochtülle geben. Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen. In gleichmäßigen Abständen walnussgroße Häufchen der Ricottamasse auf eine Teigbahn aufspritzen. Eine zweite Teigbahn mit Eigelb einstreichen und auf die Nudelplatte mit der Füllung schlagen und festdrücken. Die Raviolis ausstechen. Den Backofen auf 58 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft ist nicht geeignet). Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Vom Kabeljaufilet die Gräten ziehen und in Portionsstücke schneiden und leicht auf der Hautseite salzen. Knoblauch schälen und halbieren. In einer vorgewärmten Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite das Fischfilet bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten anbraten. Danach die Butter, Thymian und Knoblauch zugeben und die Filets wenden. Die Pfanne leicht schräg halten und mit einem Esslöffel die zusammenlaufende Butter-Ölmischung immer wieder über die Kabeljaufilets träufeln. Diese Prozedur ca. 1 Minute lang durchführen. Danach den Kabeljau auf einen Teller geben und im Backofen warm stellen. Knoblauch und Thymian aus der Pfanne nehmen und den Zitronensaft zu der verbleibenden Butter-Olivenöl-Mischung geben. Alles kurz schwenken, mit etwas Sahne verfeinern und mit Zitronensaft, Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker sowie einem Tropfen Trüffelöl abschmecken. Für den Spinat die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, den Spinat geben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. ausgetretene Garflüssigkeit durch ein Sieb abschütten. Raviolis in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz schwenken. Auf einen Teller in die Mitte den Spinat geben. Das Kabeljaufilet darauf setzen und die Trüffelravioli rund herum legen. Den Butter-Olivenöl-Zitronenfond aus der Pfanne auf den Kabeljau und die Ravioli träufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 27. September 2010